临沂正宗烤猪蹄技术培训，口味好

产品名称	临沂正宗烤猪蹄技术培训，口味好
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

东营烤猪蹄技术哪里可以学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烤猪蹄培训内容

烤猪蹄是一种新的特色烧烤,色、香、味俱佳,一经推出就受到了广大食客的追捧。猪蹄含有丰富的胶原蛋白质,脂肪含量比也肥肉低,一直是深受广大食客们热捧的美食佳品之一,在民间人们把猪蹄称为“ 美容食品 ”可以与熊掌比拟,秉承了国人的传统饮食文化,又在此基础之上突破了传统的烹制方法,烤猪蹄是把猪蹄与烧烤完美结合起来而推出的一道人间美食。

街边烤猪蹄生意很火，哪里可以学烤猪蹄？美味学院小吃培训让利于广大学员，价格不贵，在美味学院学厨艺，师傅教的也很认真，从来不敷衍，宁可让学员排队等待，也不会为了赶进度而同时教好多人，不会为了自身的利益，而牺牲教学质量，口味非常地道，绝对不滥竽充数，能教的项目口味肯定不错，口味没把握的项目，也绝对不教。欢迎您来实地考察品尝味道，满意再学习。随时安排学习。

烤猪蹄培训优势

A、理论学习：

1、流程讲解，包括的选址、人员配备、物资采购等。

2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、经营小技巧，轻松创造。

实力+技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活 小班教学 手把手指导。

师资雄厚：精技术 擅经营 重创新 专业教师队伍。

市场接轨：紧随时尚潮流，产品更新换代快。

开店指导：免费开店技术指导和成本核算知识。

为什么选择我们

问：学习期间的原材料怎么算？

答：每一位学员在学习期间的所有原材料均由我们负责，您只需交学费即可，除了学费您无需再交任何其他费用。

问：你们的培训模式是怎样的？

答：实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，虽会让学员亲手实际操作，反复实践，直到学员做出和老师差不多的口味即可。

问：报名之前能不能先品尝味道在学？

答：可以先品尝，满意后再学习。部分品种准备时间比较长，需提前预约。